**Un ejemplo de superación y amor por la cocina**

*Apoyado por la provincia de Chaco, Oscar “Coto” Fernández se presentó en el escenario principal de Caminos y Sabores, la feria que hoy termina su 13ª edición en La Rural, donde preparó un canapé de mandioca. Pero detrás de sus presentaciones culinarias, el cocinero criado en la Villa 21 de Barracas guarda una historia de vida que merece ser contada.*

“Si uno tiene una cualidad creo que estudiando es la única manera de perfeccionarla. Ante cualquier adversidad, hay que estar preparado para mostrar que uno puede. Logré abrir mi propio restaurante Abundancia Culinaria, fui aplaudido por más de 250 personas en uno de los mejores hoteles y ahora hago algunos eventos en la embajada de Estados Unidos”, cuenta orgulloso Oscar “Coto” Fernández después de preparar un canapé de mandioca crocante en la “Plaza del Sabor”, el escenario principal de Caminos y Sabores, la feria de los alimentos regionales, el turismo y las artesanías que comenzó el jueves y hoy termina su 13ª edición en La Rural.

El ex participante del reality MasterChef, que se crió en la Villa 21 de Barracas, participó de la muestra apoyado por la provincia de Chaco. En el escenario, Coto explicó las propiedades de la mandioca y dos formas diferentes de preparar este plato: horneado o en una olla de hierro hervido durante 45 minutos para comerlo cerca del río. “Yo salí campestre como mi padre, que la rompía con sus platos. Pero también trato de mostrar que se pueden trasladar los sabores de antes a la vanguardia de ahora”, explica.

Por eso, Coto asegura que una de las cosas que más disfruta es enseñar, como suele hacerlo en el Centro de Formación Profesional N °15, que depende del Arzobispado de Buenos Aires y está a cargo del padre Daniel De la Sierra.

Ese lugar fue muy importante para el cocinero luego de perder a su padre y su madre, quien fue asesinada de 9 balazos en la espalda al intentar defender a un grupo de chicas de un ataque en el año 2000. **“**Yo pasé por varios talleres de ahí. Estoy devolviendo todo lo que ellos me dieron a mí”, comenta sobre la institución creada en 2003 por Jorge Bergoglio, hoy Papa Francisco, pero con quien tuvo un vínculo muy cercano y hasta llegó a cocinarle varias veces.

Además, Coto fue convocado recientemente a participar de la ONG “Cocina por la Paz”, que a través de la gastronomía promueve a nivel mundial valores como la convivencia y la tolerancia. “Me comentaron que hay chefs de varios países como Holanda, Suiza y El Salvador. Vamos a cocinar y ayudar”.

Fiel a su espíritu humilde y solidario, Coto tiene bien en claro quiénes son sus modelos a seguir. “Mis referentes son Cándida y Gregoria. Ellas no son chefs. Pero son cocineras del barrio que le dan de comer a un montón de pibes”.